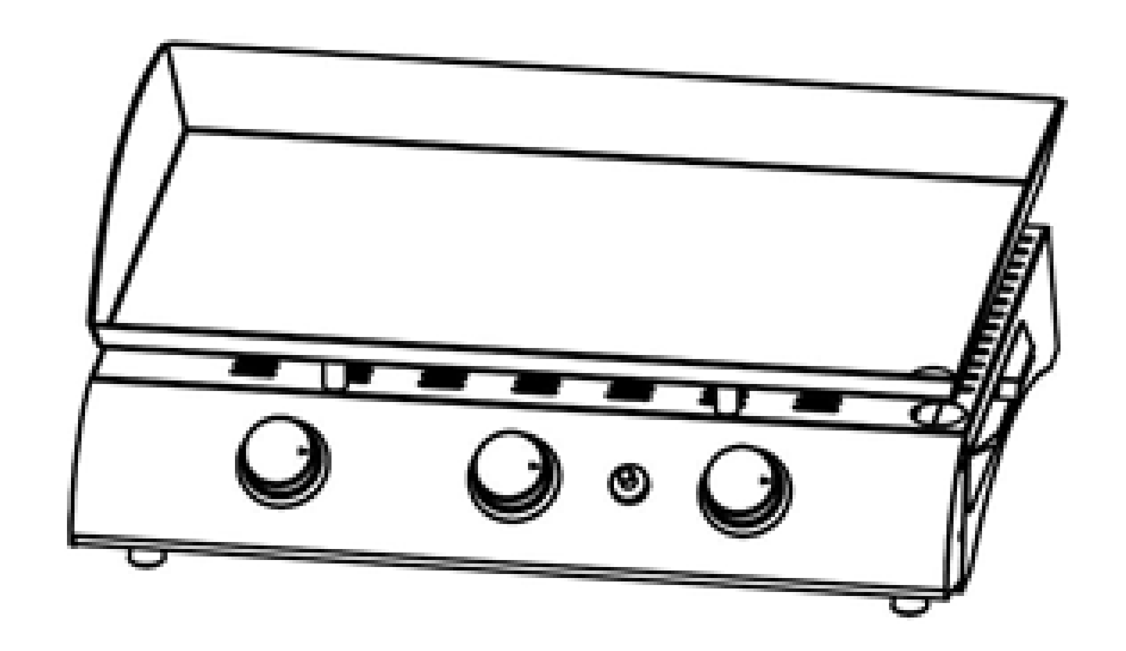


MANUEL DE LA PLANCHA À GAZ



MODELE:

À N'UTILISER QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX
LIRE LA NOTICE AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER CES INSTRUCTIONS VOUS POURRIEZ EN AVOIR BESOIN.
DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES.
ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE L'APPAREIL.
NE PAS DEPLACER L'APPAREIL LORS DE SON FONCTIONNEMENT.
FERMER LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ APRES CHAQUE USAGE.
TOUTE MODIFICATION DE L'APPAREIL PEUT SE REVELER DANGEREUSE.



INFORMATION TECHNIQUE

Modèle:

CODE PRODUIT:			
CATEGORIE DE GAZ:			
TYPES DE GAZ:			
PRESSIONS DE GAZ:			
PUISSANCE TOTAL: (Qn)			
TAILLE DES INJECTEURS:			
CODE D’IDENTIFICATION:			
A N’UTILISER QU’A L’EXTERIEUR DES LOCAUX **-CONSULTER LA NOTICE AVANT L’UTILISATION** **-ATTENTION: DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS** **-NE PAS DEPLACER L’APPAREIL PENDANT L’UTILISATION** **-FERMER LE ROBINET DU RECIPIENT DE GAZ APRES USAGE** **-CET APPAREIL DOIT ETRE ELOIGNE DES MATERIAUX INFLAMMABLES DURANT L’UTILISATION.** **-IL EST RECOMMANDE D’UTILISER DES GANTS PROTECTEURS LORS DE L’UTILISATION DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE** **-APPAREIL A USAGE EXCLUSIVEMENT DOMESTIQUE** **NE PAS MODIFIER L’APPAREIL**			
Fabriqué par:			



IMPORTANT:

Cette plancha peut être utilisée avec du gaz propane (37mb) ou du gaz butane (28mb).

Vous devez utiliser un détendeur à la norme NF adapté au gaz choisi (Propane 37 mb ou Butane 28 mb) (non fournis avec l’appareil, et un flexible caoutchouc de raccordement conforme à la norme nationale ne dépassant pas 1,50 m (non fournis avec l’appareil). Le tube souple (flexible) nécessite d’être vérifié et remplacé si celui-ci a dépassé la date inscrit dessus.
Votre appareil peut être utilisé avec toutes les bouteilles (propane / butane) disponibles sur votre marché national.

Lire attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre plancha est correctement installée et assemblée.
Le non-respect de ces instructions peut créer des dommages corporels graves et / ou des dommages à la propriété.
Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le démarrage, consultez votre revendeur ou le SAV.

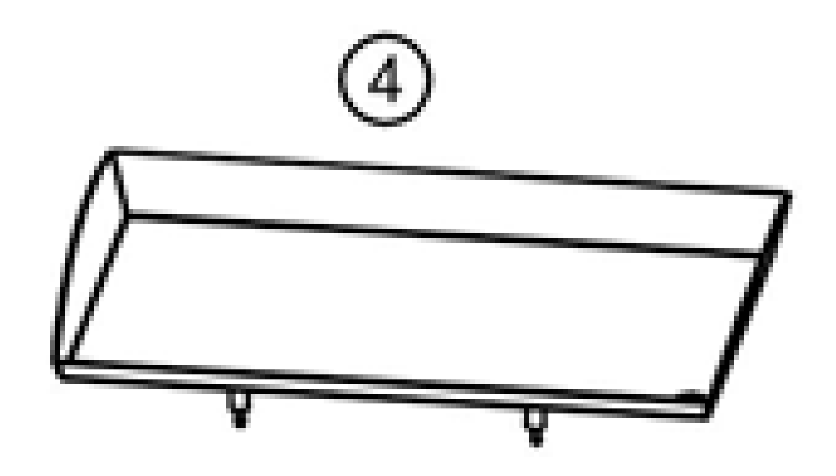
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans un véhicule, en milieu marin, dans une cave ou à l’intérieur d’un camping-car.

LISTE DES PIECES DE LA PLANCHA :

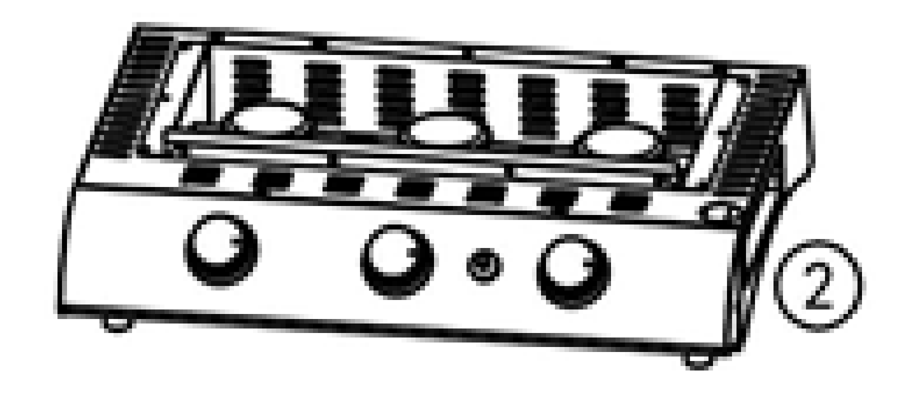
1	2
3	4

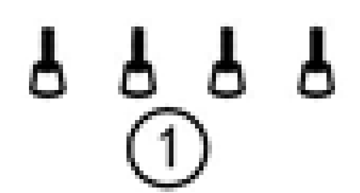


VUE D’ENSEMBLE DE LA PLANCHA :











ASSEMBLAGE DE LA PLANCHA :



FAIRE	NE PAS FAIRE
• Utilisez une clé pour tous les raccords de gaz en serrant modérément pour éviter d'écraser le joint d'étanchéité. • Vérifiez tous les tuyaux pour les dommages tels que des coupures ou fissures… • Toujours faire les tests d'étanchéité avec de l'eau savonneuse. • Vérifiez régulièrement que des araignées, ou fourmis ne se nichent pas dans votre appareil. À nettoyer régulièrement. • Utilisez l'appareil dans des zones ventilées. • Dégraisser les aliments avant la cuisson (côte de bœuf, magret de canard, agneau…) • Remplacez les pièces de la plancha quand elle est froide. • Certaines parties peuvent être très chaudes. Tenir éloigné les enfants • Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds. • Fermez le robinet de gaz après chaque utilisation. • Nettoyez régulièrement le récupérateur de graisse. • Gardez l'appareil loin des produits inflammables, essence, flamme... • Laisser la plancha allumée après chaque usage (pendant 15 minutes) cela nettoiera les résidus de nourriture.	• Ne jamais incliner l'appareil lors de son fonctionnement. • Laisser cuire de la nourriture sans surveillance. • Garder des matériaux combustibles, comme des liquides… à l'intérieur de la plancha • Utiliser l'appareil avec une protection dessus. • Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur la plancha. • Utiliser l'appareil quand il y a beaucoup de vent. • Utiliser avec une vanne de contrôle démontée. • Test de fuite avec une flamme nue. • Garder une bouteille de gaz dans un des rangements. • Coucher la bouteille de gaz (toujours la tenir debout) • Utiliser l'appareil à l'intérieur. • Modifier les constructions de l'appareil ou la taille des brûleurs, • Bouger l'appareil pendant l'usage • Obstruer la ventilation de l'appareil • Laisser le tuyau de gaz ou n'importe quel fil électrique toucher une partie chaude de la plancha. • Utiliser du charbon pour cet appareil. • Déconnecter le tuyau de gaz pendant que l'appareil est en fonctionnement. • Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselé, cela risque d'endommager la valve de gaz



CONNECTION DE LA BOUTEILLE DE GAZ A L'APPAREIL :

Cet appareil est adapté seulement pour être utilisé avec une basse pression de gaz butane ou propane et équipé avec un détendeur NF fixé au flexible NF. La plancha fonctionne avec:
28mbar de gaz butane 37mbar de gaz propane

SVP Consulter votre fournisseur de GPL pour plus de renseignements sur le détendeur pour la bouteille de gaz. Détendeur et Tuyau (ceux-ci doivent correspondre à la norme NF)
Utilisez uniquement le tuyau NF et le détendeur NF approuvé selon les normes de votre pays. L'espérance de vie du détendeur NF est estimée à 10 ans. Il est recommandé que le détendeur NF soit changé dans les 10 ans après la date de fabrication

L'usage d'un mauvais détendeur NF ou d'un tuyau NF peut être dangereux; toujours vérifiez que vous disposez des bons éléments d'utilisations avant la mise en service de la plancha.
Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme du pays de l'emploi. La longueur du tuyau doit être de 0,5 mètre (minimum) et de 1,5 mètre (maximum). Si le tuyau est usé ou endommagé, il doit être remplacé. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas obstrué, tordu, ou en contact avec une partie quelconque de la plancha. Il est recommandé que le tuyau soit changé à la date d'utilisation maximale écrite sur chaque tuyau.

STOCKAGE DE L'APPAREIL:

Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est possible que si la bouteille est débranchée et retiré de l'appareil. Lorsque l'appareil ne va pas être utilisé pendant une certaine période, il doit être stocké sous sa forme originale d'emballage dans un environnement sec et exempt de poussière.

BOUTEILLE DE GAZ :

La bouteille de gaz ne doit pas être mal manipulée ou abandonnée ! Si l'appareil n'est pas en service, la bouteille de gaz doit être déconnectée. Replacer le bouchon de protection sur la bouteille après la déconnexion de l'appareil.
Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de la portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où les températures peuvent atteindre plus de 50 C°. Ne pas conserver la bouteille à proximité des flammes, feux ou autres sources combustibles.
Ne fumez pas lorsque vous l'utilisez, ou la déplacez.

CONNECTION DE L'APPAREIL :

Avant connexion, s'assurer qu'il n'y a pas de débris capturés dans la tête de la bouteille de gaz, détendeur, ou des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent se nicher à l'intérieur et boucher le brûleur / venturi à l'orifice. Un brûleur encrassé peut conduire à un incendie sous l'appareil. Nettoyez les trous des brûleurs (venturis) avec un cure-pipe, ou une soufflette. Fixez le tuyau à l'appareil en utilisant une clé pour renforcer la connexion (serrage modéré, car un serrage trop important des raccords de gaz avec une clé, engendre une détérioration du joint en caoutchouc). Si le tuyau est remplacé il doit correspondre à l'appareil et doit avoir une connexion pour le détendeur. Débranchez le détendeur de la bouteille (selon les directives fournies par

l'organisme de réglementation) lorsque la plancha n'est pas en service. Le plancha doit être utilisée dans un endroit bien ventilé. Ne bouchez pas les venturis de la plancha quand elle est en service. Utiliser cette plancha seulement à l'extérieur.

VERIFICATION DES FUITES :

Ne jamais vérifier une fuite avec une flamme nue, seulement avec de l’eau savonneuse.
Faites couler de l’eau savonneuse sur le tuyau. Assurez-vous que le robinet soit fermé. Connectez le détendeur à la bouteille de gaz. Assurez-vous que les connections sont sécurisées puis ouvrez le gaz. Vérifiez les fuites à l’aide d’eau savonneuse, si des bulles apparaissent, vous avez donc une fuite, qui doit être réparée avant l’usage de la plancha. Si une fuite est détectée et ne peut être résolue, ne tentez pas de remédier à la fuite, mais consultez votre revendeur de gaz. Surtout ne tentez jamais d’allumer votre appareil en cas de fuite détectée.
-Effectuez le test de détection des fuites chaque année, et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

ALLUMAGE DE LA PLANCHA:

Cette plancha est conçu pour être utilisée en plein air, loin de tous matériaux inflammables. Il est important qu'il n'y ait pas de protection sur le barbecue et qu'il soit à 1 m minimum de tout autre objet inflammable. Il est important que les ventilations de l’appareil ne soient pas obstruées. La plancha doit être utilisée sur une surface plane, stable, et sur une surface non-inflammable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air et doit être protégé contre la pénétration directe de toutes gouttes d'eau (de pluie par exemple). Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l’utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée aux différentes parties de cette plancha et les réparations doivent être effectuées par un professionnel.



IL EST RECOMMENDE D’UTILISER DES GANTS DE PROTECTION POUR LA MANŒUVRE DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUDS.

Usage de votre plancha en toute sécurité :

- **Ne pas laisser des enfants jouer près du barbecue.**
- **Garder votre barbecue à distance de tous matériaux combustibles.**
- **Ne pas boucher les trous de ventilations de l’appareil.**
- **Surveiller les flammes régulièrement.**
- **Utiliser la plancha dans un espace ventilé. Ne jamais l’utiliser dans un endroit clos tel qu’un, garage, un porche, une véranda ou une cave.**
- **Ne pas utiliser de charbon avec une plancha à gaz, (à moins que des briquettes soient fournies avec votre barbecue).**
- **Utiliser l’appareil à plus d’1m de toutes surfaces inflammables.**
- **Ne jamais allumer l’appareil avec le capot fermé.**
- **L’utilisation de ce barbecue nécessite la présence permanente d’une personne pendant le fonctionnement.**

PREPARATION AVANT LA CUISSON

- Recouvrez le fond du bac (ou tasse) de récupération de graisses avec une feuille d'aluminium. Répandez uniformément une couche de 10 à 15 mm de sable ordinaire au fond du bac. Cela contribuera à absorber les graisses et réduira les flambées en cours de cuisson.
- Contrôlez, nettoyez et remplacez régulièrement le sable du bac avant utilisation. Ne laissez pas les résidus de graisse s'accumuler dans le bac.
- N'enlevez jamais le bac en cours de cuisson.

INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LA PLANCHA:

1-Connectez la bouteille de gaz à votre appareil en suivant les consignes de la partie « CONNEXION DE L'APPAREIL »

2-Tournez tous les boutons de control en position "OFF".

3-Tournez le robinet de la bouteille de gaz sur « ON ». Vérifiez à l'aide d'eau savonneuse toute fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur .En cas de fuite, vous constatez des bulles sur la surfaces, n'utilisez donc pas votre appareil et consultez votre revendeur pour des conseils

4-Pour allumer le bouton de control gauche, appuyez sur le bouton de control et restez appuyé en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la plus forte position. Appuyez rapidement et successivement sur le piézo, pas plus de 4 fois, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'i le brûleur ne s'allume pas, retentez cette opération.

5- Si les brûleurs ne s'allument pas au bout de 2 tentations mettez les boutons de control en position OFF. Attendez 5 minutes et répétez l'opération.

6-Si le brûleur ne reste pas allumé, répétez l'étape 4.

7-Une fois le brûleur allumé, ajustez la chaleur en tournant le bouton en position « haut/bas »

8-Pour allumer le brûleur de droite, appuyez sur le bouton de control et restez appuyé en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la plus forte position. Appuyez rapidement et successivement sur le piézo,pas plus de 4 fois, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas, retentez cette opération.

9- Si les brûleurs ne s'allument pas au bout de 2 tentations mettez les boutons de control en position OFF. Attendez 5 minutes et répétez l'opération.

10 -Si le brûleur ne reste pas allumé, répétez l'étape 8.

11- Une fois le brûleur allumé, ajustez la chaleur en tournant le bouton en position « high/low ».

12-Afin d'éteindre l'appareil, tournez le robinet de la bouteille de gaz en position « OFF ». Tournez tous les boutons de control de votre appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position « OFF »

Si un brûleur ne parvient pas à fonctionner, tournez le bouton de contrôle sur OFF et fermer la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer la plancha.

Avant la première utilisation, allumer le barbecue, fermez le capot et laisser chauffer pendant 5 min sur la plus forte position. Cela nettoiera le plancha de toutes les petites particules restantes de la fabrication (La couleur de la grille de cuisson peut changer. C'est normal pour ces matériaux et notamment l'Inox)



Nettoyez votre plancha après chaque usage. N'utilisez jamais de substances abrasives ou des produits inflammables. Cela peut endommager la plancha ou même provoquer un incendie. Nettoyer votre plancha avec de l'eau tiède savonneuse.

EFFETS ANORMAUX :

Les éléments suivants sont considérés comme anormaux.

- Dépôt jaune sur les flammes du brûleur.
- Dépôt de suie sur les plaques.
- Brûleur qui ne s'allume pas correctement.
- Brûleur qui ne reste pas allumé.
- Brûleur qui s'éteint à cause du mouvement des portes des différents rangements.
- Valves qui sont difficiles à tourner.

NETTOYAGE ET PRECAUTION :



Cet appareil doit être vérifié chaque année par un professionnel pour s'assurer qu'il soit en bon état de fonctionnement.
Nettoyez régulièrement les diffuseurs de chaleur qui se trouvent au-dessus des brûleurs.
Tous les nettoyages doivent s'effectuer quand la plancha est froide et que le gaz est coupé et la bouteille déconnectée. Ne rien faire tant que la plancha n'a pas refroidi.

NETTOYAGE DE LA PLANCHA

- Ne confondez pas le marron venant de la peinture et le noir des différentes accumulations de graisse et de fumée. (L'intérieur de la plancha à gaz n'est pas peint à l'usine et ne doit jamais être peint). Appliquez de l'eau savonneuse puis frottez avec une brosse l'intérieur et le bas du couvercle. Rincez et laissez sécher à l'air libre. NE PAS appliquer de produits inflammables.
- Lavez à l'eau tiède savonneuse et essuyez. La plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide d'eau tiède savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, solvants de dégraissage ou un concentré sur les parties en plastique.
- Toutes les parties de votre plancha doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse.



Parfois les araignées et autres insectes se nichent au niveau des brûleurs et des venturis. Les araignées tissent leurs nids et pondent leurs œufs. Nettoyez les brûleurs venturis et notamment après un entreposage de longue durée.
Vérifiez que les venturis ne soient pas obstrués. Si cela était le cas, passez une soufflette afin de les nettoyer et d'assurer une bonne ventilation de l'appareil.

NETTOYAGE DES BRULEURS

Suivez ces instructions pour nettoyer et / ou remplacer des brûleurs ou si vous avez de la difficulté à allumer le barbecue.
1. Éteignez le barbecue et coupez le gaz.
2. Enlevez la grille de cuisson et le tiroir récupérateur de graisse.
3. Dévisser la vis sur le brûleur à l'aide d'un tournevis.
4. Soulevez chaque brûleur et déplacez-les de la valve.
5. Brossez sur toute la surface extérieure du brûleur et enlevez les résidus alimentaires et de saleté.
6. Nettoyez les trous bouchés à l'aide d'un fil rigide tels qu'un trombone.
7. Vérifiez le brûleur. En cas de dommages, en raison de l'usure normale et de corrosion, quelques trous peuvent s'élargir. Si cela arrive, remplacez le brûleur.
8. Examinez les brûleurs et assurez-vous que leurs orifices ne sont pas obstrués
9.Replacez les brûleurs avec précaution.
10. Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.
11. Vérifiez que les tubes venturi sont correctement positionnés au-dessus des sorties des vannes.



Inspecter les dommages des brûleurs (fissures ou trous). Si des dommages sont constatés, remplacer par un nouveau brûleur. Réinstaller le brûleur, contrôler qu'il soit bien installé sur la valve.
Nous proposons trois méthodes pour nettoyer les tubes du brûleur. Utilisez la plus facile pour vous.
(A). À l'aide d'un crochet entouré de tissu (fine épaisseur). Enfoncer le crochet dans les différents trous du brûleur.
(B) utiliser une petite brosse souple avec une poignée flexible (Ne pas utiliser de brosse métallique en cuivre), brosser le brûleur plusieurs fois en insistant au niveau des trous.
(C), Portez des lunettes de protection: utiliser un tuyau d'air compressée. Vérifiez chaque port pour s'assurer que l'air sort de chaque trou.

SOINS ET PROTECTION DE L'ACIER INOXYDABLE :

Le composant majeur de votre plancha est l'acier inoxydable. Toutes les nuances d'acier inoxydable requièrent un niveau de soins et de protection pour conserver leur apparence. **Ils ne sont pas à l'abri de la corrosion et ils nécessitent un entretien, contrairement à la perception de l'utilisateur courant.** Même les plus hautes teneurs en acier inoxydable marin nécessitent un nettoyage fréquent avec de l'eau fraîche pour éviter l'oxydation et d'autres corrosions.
Les tendances modernes aiment que l'acier des planchas ait une finition brossée. Cette finition est atteinte en passant des feuilles d'acier inoxydable au travers de processus abrasifs qui retirent la finition miroir et laisse l'effet brossée. La finition brossée en acier inoxydable nécessite des soins et un nettoyage fréquent, afin de maintenir sa qualité de présentation. Sans soins adéquats, il faut s'attendre à ce qu'il montre des signes de corrosion dans le temps.
L'acier inoxydable n'est certainement pas un matériau sans entretien.
Après le montage, **nous vous recommandons d'appliquer une fine couche d'huile d'olive, avec un chiffon propre, sur toutes les zones exposées en acier inoxydable.** Une fois l'huile appliquée, prenez un autre chiffon propre et continuez d'essuyer pour avoir un fini non gras. Ce processus a pour but d'aider la protection contre la saleté et autres corrosions, en fournissant un bouclier temporaire aux attaques d'aliments. La couche d'huile d'olive rend aussi le polissage et le nettoyage des empreintes plus facile. Ce processus doit être répété fréquemment lors du nettoyage de votre plancha.
Il est recommandé d'utiliser une housse ou une couverture de protection lorsque la plancha n'est pas utilisée. Cependant, il est essentiel de comprendre qu'à moins que la plancha soit froide, propre et seche lorsque le couvercle est fermé, l'utilisation d'une couverture peut en effet être préjudiciable. **Un couvercle fermé sur une plancha chaude, humide ou sale (ou toute combinaison de ces facteurs) peut en effet être un amplificateur de corrosion!**
Pour cette raison, la plancha doit toujours être froide, nettoyée et être parfaitement seche avant de fermer le couvercle. Ceci est particulièrement important avant un stockage de longue durée, par exemple lorsque la plancha sera rangée au cours des mois d'hiver.
Afin de maintenir sa qualité et son acier inoxydable, vous devez être vigilant avec le soin et l'entretien de votre plancha.
Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse et un tampon savonneux en fine laine d'acier, en faisant attention de ne surtout pas érafler les surfaces où se trouvent les tâches.
N'utilisez jamais un nettoyant à four sur votre plancha à gaz. Ce genre de nettoyants pour four n'est pas favorable aux surfaces peintes de votre plancha, étant très corrosifs ils pourraient abimer la peinture et même la décoller.

SERVICE & PIECES DE RECHANGE

Votre appareil à gaz doit être entretenu annuellement par une personne compétente. Contacter votre distributeur en cas de défauts, problèmes d'assemblage ou d'emploi:

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Les brûleurs ne s'allument pas en utilisant le pièzo	• Câble et/ou électrode couvert par des résidus de nourriture. •Électrode cassée •Électrode dans une mauvaise position •Câble déconnecté. • Plus de batterie.	• Nettoyer les câbles et/ou électrodes • Remplacer la/les électrode(s). • Reconnecter les câbles/électrodes. • Remplacer avec une nouvelle pile AA.
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette.	•bouteille de gaz vide. •détendeur mal connecté. •évacuation de gaz obstruée. •brûleurs mal assemblés à la valve. •Non amorçage du détendeur. •Pour bouteille de 13kg ne pas ouvrir le robinet au maximum.	• regarder si la bouteille de gaz est vide. • Vérifier que les boutons de contrôle fonctionnent bien. • Nettoyer le brûleur. • Réassembler les brûleurs aux valves. • Regarder si toutes les instructions d'assemblage ont été respectées. •Faire un essai avec un autre détendeur
Arrêt soudain ou petite flamme	•Bouteille de gaz vide. •Fuite au niveau de la valve. •impureté dans la bouteille de gaz.	• Contrôler la bouteille de gaz. • Tourner tous les boutons sur « OFF ». Si la flamme est toujours petite, éteindre la plancha et la bouteille de gaz. Déconnecter le détendeur puis le reconnecter. •purger la bouteille de gaz à l'extérieur 15-20 secondes
Flammes instables.	•courant d'air. •Faible niveau de gaz. •Fuite au niveau de la valve.	• Tourner la plancha face au vent. • Changer de bouteille. • Référer vous aux instructions ci-dessus.
Flambé soudaine	•surplus de graisse. •viande très grasse. •Trop chaude température de cuisson. •capot reste fermé sans surveillance.	• Nettoyer votre appareil. • Enlever la graisse de la viande avant de la cuire. • Ajuster la température.
Feux de graisse persistant.	•Graisses stockées au niveau du brûleur	• Éteindre la plancha, puis la bouteille de gaz. Enlever la grille puis nettoyer partout.
Remontée de feux	• Brûleurs ou tuyaux bouchés	• Éteindre le barbecue et tout nettoyer.



Dépannage pour le pièzo

Problème	Cause possible	Procédure	Prévention/Solution
Aucunes étincelles n'apparaissent quand on presse le pièzo. Aucun bruit ne se fait entendre.	Batterie mal installée	Vérifier le sens de la pile	Suivre les indications ci-dessus.
	Batterie vide		Remplacer par une nouvelle pile de taille AA
	Bouton mal installé		Dévisser le bouton et le réinstaller par la suite. Suivez les indications ci-dessus
	Pièzo défectueux	Si aucunes étincelles n'apparaissent avec la nouvelle batterie et une bonne connexion des câbles. Le pièzo est défectueux	Remplacer le pièzo
Aucunes étincelles n'apparaissent alors qu'un bruit se fait entendre.	La connexion n'est pas complète.		Enlever et reconnecter le module avec les électrodes.
Des étincelles mais par pour toutes les électrodes	connexion de sortie incomplète		Enlever puis remettre toutes les connexions aux électrodes
	L'étincelle n'atteint pas le brûleur	Si possible observer le grill dans une pièce sombre. Appuyer sur le pièzo pour vérifier que l'étincelle atteint bien le brûleur.	Si vous voyez d'autres étincelles venant d'un autre brûleur. Remplacer les fils électriques des électrodes qui ne fonctionnent pas
	Batterie faible	Des étincelles mais plutôt faible.	Remplacer par une nouvelle pile de taille AA
	Les Électrodes sont mouillées		Utilisez du papier toilette pour enlever toute l'humidité.
	Électrodes fissurées ou endommagées	Inspecter les électrodes.	Remplacer les électrodes défectueuses.



Les parties protégées par le fabricant, ainsi que toutes transformations de l'appareil par son utilisateur, sans accord du fabricant ou de son mandataire pourraient s'avérer très dangereuses et entraineraient la suspension immédiate de la garantie et sont strictement interdites.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler votre revendeur.



Importé et Distribué par FAVEX
Adresse e-mail du SAV : sav@favex.fr
Numéro de fax SAV : 02.77.41.01.68
www.favex.fr